

Van champignon tot champignonsoep

Wereldoriëntatie meester Koen - klas juf Petra: donderdag 28 oktober 2021

Op boodschap naar de Colruyt (donderdag 13.10 u.)

Boodschappenlijst: (voor 8 personen)

- 1 kilogram witte champignons (hebben we zelf geteeld in de klas)
- 2x prei
- 100 gram boter
- 400ml room
- 2x grote ui
- 2x grote aardappel
- 4 liter groentebouillon – 8 blokjes



BEREIDING

- 1 Snij de ui, prei en aardappel grof. Borstel de champignons schoon. Snij ze in kwartjes (hou enkele champignons apart voor de afwerking).
- 2 Fruit de stukjes ui, prei en aardappelen aan in de boter. Voeg er de gesneden champignons aan toe. Blus met de bouillon en breng aan de kook.
- 3 Zet het vuur lager en laat 20 minuten garen. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de room toe en mix de soep.
- 4 Snij de resterende champignons in fijne plakjes en laat ze nog even meewarmen in de soep (laat de soep niet meer koken). Garneer de soep met de bieslook en serveer.